

MEMORIA

SOBRE LAS CONDICIONES ESPECIALES

DE LOS

VINOS DE JEREZ

LEIDA

EN EL CONGRESO REGIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS DE CÁDIZ

EL 13 DE AGOSTO DE 1879,

POR

D. FRANCISCO REVUELTAS-CARRILLO Y MONTEL,

DOCTOR ACADÉMICO EN MEDICINA Y CIRUGÍA,
FUNDADOR Y PRESIDENTE DE HONOR DEL CONGRESO MÉDICO ANDALUZ DE 1876,
VICEPRESIDENTE DEL DE CIENCIAS MÉDICAS DE CÁDIZ, ETC., ETC.,

Y

DISCURSO PRONUNCIADO EN LA MISMA SESION

POR EL

DR. D. FEDERICO RUBIO.



JEREZ.

IMP. DEL «GUADALETE,» Á CARGO DE D. TOMÁS BUENO

CALLE DEL COMPÁS, NÚMERO 2.

1881.

ADVERTENCIA.

Acordada por el Excmo. Ayuntamiento de Jerez de la Frontera la publicacion del presente folleto, con el fin de llevar á cabo los trabajos que para ello fuesen menester, así como para el estudio de todas aquellas medidas que pueden influir en la mejora del mercado vinícola de esta ciudad, nombró una Comision compuesta de los señores que á continuacion se expresan :

Ilmo. Sr. D. Pedro Víctor y Pico.
Sr. D. Juan Vicente Vergara.
Sr. D. Federico Rivero y O'Neale.
Sr. D. Juan Ardizone y Mendoza.
Sr. D. Francisco Revueltas-Carrillo.
Sr. D. Iñigo Ruiz y Pomar.
Sr. D. Gumersindo Fernandez de la Rosa.

Esta Comision ha celebrado varias sesiones, en cumplimiento de su honroso encargo, aprobando en una de ellas el prólogo que sigue, cuya redaccion fué encomendada, como ponente, al vocal de la misma el Ingeniero agrónomo D. Gumersindo Fernandez de la Rosa.

PRÓLOGO.

Para cuantos vienen sufriendo las duras consecuencias de esa prolongada crísis por que pasa la industria viticola jerezana; para cuantos contemplan con profundo dolor la situacion angustiosa en que por ello se encuentra esta, en otros tiempos, opulenta ciudad; son tan óbvias que bien pudieran escusarse, las razones que han aconsejado dar á la prensa la parte del «Acta del Congreso Médico de Cádiz» referente á las condiciones higiénicas y medicinales de esos vinos de universal renombre, que fueran durante siglos el ramo más importante de nuestra produccion, y la más abundosa fuente de nuestra riqueza. Mas para aquellos á quienes no afecta directamente este precario estado, ó para los que viven agenos, en cierto modo, á nuestras actuales desdichas, conveniente y áun necesaria parece una explicacion que justifique la oportunidad y demuestre los propósitos en que se ha inspirado el noble acuerdo del Ayuntamiento de Jerez, por cuya virtud, y con el concurso de las clases á que en primer término interesa, se lleva hoy á cabo la presente publicacion.

El mérito con justicia concedido á las discusiones de aquella docta asamblea, la respetabilidad y competencia de sus fallos, y el eminente puesto que en el concepto público

disfrutan los sábios profesores que tomaron parte en la célebre sesion á que aludimos; son motivos que por todo extremo avaloran los favorables pronunciamientos que allí alcanzó el preciado licor, óptimo don del cielo, cuyo uso moderado y oportuno, ya repara las decaidas fuerzas del organismo humano, ya esclarece la mente ó exalta los más nobles afectos; derramando siempre de consuno la energía y el contento sobre el cuerpo y el espíritu fatigados en las constantes luchas del trabajo.

Empero con tales excelencias por todos desde remota fecha reconocidas, en superior grado, al verdadero vino de Jerez, su produccion y su consumo no han podido, sin embargo, sustraerse á las perturbadoras influencias que ejercen en el mercado, ora los caprichos de la moda, ora la mercantil codicia de propios y de extraños, promoviéndole competencias funestas, falseando sus más preciosos caractéres, y pervirtiendo, en fin, en tal manera el gusto de los consumidores, que, sin cuidarse ya de la legitimidad de su orígen y siempre que les sean ofrecidas á vil precio, aceptan bajo aquel afamado nombre las más detestables bebidas.

¿Quién no ha oido mil veces á las personas entendidas en el negocio, qué es lo que, así en los centros importadores como en nuestro propio país, acontece con el vino de Jerez? ¿Quién no sabe qué es lo que con este título se expende y se consume, por la mayor parte, así en los grandes mercados extranjeros, como en las fondas y cafés de las mismas poblaciones de España? El fraude y las adulteraciones en grande escala parecen haberlo invadido todo en este confuso comercio. El verdadero, el legítimo, el genuino *Jerez*, apenas es posible gustarlo en su natural pureza, si no es en las célebres bodegas donde se almacena y recria. Además de las imitaciones y falsificaciones de que es objeto en esas fábricas

de Hamburgo, de Cette, de Mèze, en la misma Inglaterra, y en muchos puntos de España, hasta en su pátria natal se encuentra sometido á mezclas y manipulaciones que desnaturalizan y alteran sus especiales cualidades y su riquísima esencia.

Y para penetrarse de la verdad que encierran las anteriores indicaciones, basta sólo considerar cuán exígua es la cosecha de superiores clases que el territorio vitícola de Jerez produce, comparada con la inmensa cantidad que bajo sus acreditadas marcas se consume en el mundo.

Los mejores datos arrojan como produccion de nuestras viñas, por término medio anual, 160.000 hectólitros; comprendido el rendimiento de todos los *pagos*, así los de primera calidad, ó sean los llamados de *albarizas* ó de *afuera*, como los de *barros* y *arenas*, cuyos mostos se han conceptuado siempre como de inferior condicion, sin que jueguen en el negocio sino en proporciones exíguas. Rebajando, pues, de la dicha cifra estas últimas clases, la pequeña fraccion que de las más altas se libra al consumo interior, y lo que resulta de *desecho* ó de *quema*, útil tan sólo para la destilacion del aguardiente; queda, segun el cálculo más admitido, en ménos de la mitad lo que se destina ó puede destinarse al gran comercio de exportacion. No deben, por tanto, evaluarse en más de 80.000 hectólitros los vinos exportables (unas 16.000 botas); y este número,—que quizás parezca exajerado á los que conocen bien nuestro mercado,—dá para un decenio la suma de 800.000 hectólitros.

Ahora bien; segun estadisticas irrecusables, el total de vino de Jerez exportado para el Reino-Unido de la Gran Bretaña é Irlanda, en los diez años de 1869 á 1878, ascendió á 3.494.979 hectólitros; es decir, que se exportó sólo para ese gran centro mercantil, más de cuatro veces la cantidad que

durante el mismo período ha podido Jerez dedicar al tráfico exterior.

Y todavía, si esta parte alícuota se embarcase con el crédito y el aprecio que tan excelente vino se merece; si esta escasa produccion estuviese, como parecia natural, solicitada, siquiera hasta el punto de obtener el cosechero de tan selecto caldo un interés remunerador de su capital y de su trabajo, nuestro pueblo permanecería aún en la situacion próspera y desahogada en que otras veces lo hemos conocido! Mas, por el contrario, la demanda de buenos vinos, decayendo cada dia, ha llegado á ser casi nula al presente; ó permanecen estancados en la bodega del almacenista, ó se realizan á ruinoso precio por aquellos á quienes imperiosas necesidades obligan á malbaratarlos; y en tal estado de extrema decadencia, el malestar y profundo abatimiento que embarga el ánimo del infortunado cosechero, se refleja fielmente en las manifestaciones todas de la vida de nuestro pueblo. Esto es hoy tanto más doloroso y desconsolador cuanto que el auge que alcanza el viñista en casi todas las comarcas de España, hace resaltar el inesperado contraste, y aviva el recuerdo de pasadas épocas, que parecen un sueño contempladas á través de las actuales desdichas.

Cuando en el año de 1863 lograban los mostos jerezanos el precio de doscientos treinta pesos por bota, y el valor de cada aranzada de viña ascendia hasta cuarenta mil reales, y el trabajador, el bracero, llegó á alcanzar un jornal de dos duros; cuando nuestros alegres pagos se cubrian de lujosas casas, y veian cada dia aumentarse sus pingües plantaciones; cuando utilidades fabulosas irradiaban la abundancia en todas las artes locales, y subia la renta de la propiedad, y los refinamientos de la comodidad tomaban carta de naturaleza hasta en las más humildes clases, y rebosando la vida

en nuestra ciudad se difundia por las vecinas poblaciones; entónces, ante ese bello cuadro que se nos representa como reminiscencia de una edad dorada, el velo más tupido que tejiera la dicha ocultó á los ojos de muchos, de la casi totalidad de nuestros productores, así los tristes ejemplos del pasado, como los oscuros puntos del porvenir. ¿Quién sospechaba en aquel período, que despues llamaron de locura, esta espantosa depreciacion á que habrian de llegar en breve sus ricas heredades y sus codiciados esquilmos? ¿Quién, que aquel brillante mercado, en que hicieron ley hasta los caprichos del cosechero, vendria á ser este mísero mercado, que si alguna vida conserva parece deberla sólo á la munificencia del comprador? Si alguien dotado de rara y esquisita prevision pudo imaginar lo que hoy tocamos como abrumadora realidad, ese tal no fué ciertamente de aquellos á quienes más importaba hallarse apercibidos á esta deshecha borrasca, donde tantos han naufragado ya, y donde tantos otros bogan asidos á fragilísima tabla, en la dudosa esperanza de que las corrientes del acaso les conduzcan á puerto de salvacion.

Pero ¿qué causas han podido determinar, por tan brusco cambio, la lamentable situacion que atravesamos? ¿Con qué remedios bastante eficaces podria acudirse á tan gravísimo mal? Hé aquí dos cuestiones por profusa manera discutidas, y tratadas en numerosos artículos y en largas polémicas periodísticas, y en las que, sin embargo, ni jamás se ha llegado á un acuerdo entre los contendientes, ni generalmente han satisfecho las soluciones propuestas, ni ménos aún se ha podido derivar nada práctico, nada que descendiendo de las regiones de lo abstracto encarnase en la realidad de las presentes circunstancias, y se adaptase á las precisas condiciones del momento, que fuera vano empeño querer modificar. Hé aquí el temeroso problema; comparable en cierto

modo al mitológico enigma de la Esfinge, que amenazaba devorar á quien no acertase á descifrarlo. Muchos han sido los que en esta empresa tratáran de emular el ingenio y el atrevimiento de Edipo; pero más de una vez sus conatos para alcanzar el anhelado propósito, pudieron servir mejor para suscitar entre nuestras diversas clases vinateras, algo del implacable ódio que hicieron proverbial los hijos de aquel rey tebano. Lejos, pues, está de nuestro ánimo el aventurarnos en el árduo camino en que se ofrecen escollos y peligros, áun para los que, como nosotros, piensan firmemente que todos los intereses que intervienen en este negocio, y por cuyo concurso se desenvuelve y beneficia en nuestro pueblo, son perfectamente solidarios; y que sólo prestándose mútuos y recíprocos auxilios es dable conseguir el justo equilibrio, la precisa armonía, de que podemos prometernos fecundos y duraderos resultados. No obstante nuestro temor, y desechando todo lo más complejo y difícil del asunto, tenemos que abordar uno de los puntos que se relacionan con las aludidas controversias, y que á nuestro objeto presente conviene mucho esclarecer.

Se ha clamado con insistencia, al ver la decidida inclinacion de los centros consumidores por el vino barato, que lo que más debia preocupar á nuestros viñistas, era el aumento de sus cosechas, y la reduccion de los gastos de cultivo: esto equivale á pedir una reforma en nuestro sistema vitícola, que nos permita competir con las provincias que hoy sacan mejor partido de sus caldos, áun cuando su calidad no admita punto de comparacion con la de nuestros esquisitos vinos. ¡Desgracia grande sería que tal tendencia llegase á prevalecer; puesto que, en nuestro sentir, se funda en un grave error, cuyas consecuencias funestas aparecerían de manifiesto cuando ya fuera imposible el remedio!

Costoso es el laboreo de nuestras viñas; menguados los esquilmos de las que mayor crédito gozan; pero aunque, por bien estudiada manera, puedan perfeccionarse nuestras prácticas rurales, é introducirse mejoras así en el órden técnico como en el económico, importa no perder de vista que todo esto debe subordinarse á lo que es base y ley fundamental de esta riqueza, á la conservacion de sus cualidades. La alta estima, la universal fama del vino de Jerez, se debe á su especialidad; en ella se cifran su importancia y su porvenir. Esa especialidad, esas propiedades características dependen de muy precisas circunstancias en los agentes y factores que concurren á su produccion: modificarlas imprudentemente equivaldría á degradar sus excelencias, á borrar su más preclaro timbre. Y todo ello por el intento absurdo de entablar competencias en las que siempre quedarian de nuestra parte todas las desventajas. Pretender luchar por la cantidad un pueblo que apenas dedica seis mil hectáreas de su extenso término á la crianza de sus mejores viñas, y que apenas puede ofrecer al consumo exterior ochenta mil hectólitros de vino, cuando segun recientes estadísticas la vid española ocupa una superficie de un millon cuatrocientas mil hectáreas y rinde por media anual veinte y siete millones de hectólitros, casi nos parece una insensatez.

Empero no debemos esforzarnos en lo que es óbvio y evidente para toda inteligencia desapasionada. Lo que importa, lo que debe verdaderamente preocupar más á nuestros viñistas, lo que debe ser la aspiracion patriótica de todo jerezano, es que, por la ilustracion y esclarecimiento de los centros consumidores, por el esfuerzo noble de los que aman la honra y el bien de nuestro pueblo, se disipen las densas nubes que han llegado á cubrir los horizontes del negocio; y que el *verdadero Jerez* alcance el justo precio á que tiene

derecho un artículo cuyo comercio ha originado fortunas inmensas, y que sólo aparece pobre, despreciado y miserable, para la industria que le dá vida, para él agricultor que agota sus afanes y derrama el sudor de su frente en el suelo de donde surge tal manantial de riquezas. Estas anomalías, estas aberraciones económicas deben desaparecer, y desaparecerán, sin duda : no sabemos, ni tratamos de inquirir qué causas las han engendrado; pero si al querer penetrar en los motivos del extraño fenómeno, se intentara achacar responsabilidades á determinadas clases ó personas, protestamos, desde luego, que nos parecería patentísima injusticia. Si hay culpa, lo es de todos, sin excepcion; que ni una clase, ni una personalidad, por poderosas que sean, pueden regular á su antojo las ineludibles leyes del mercado.

Desechemos, pues, cualquiera sugestion apasionada, cualquier razonamiento imbuido en un estrecho criterio, y que alimentando rencores impotentes sólo serviría para ahondar los abismos de nuestra ruina. Cuando en la esfera económica hay libertad bastante,—é indudablemente la ha habido en el particular de que se trata,—no caben imposiciones sin el consentimiento de quienes las sufren, y entonces todo motivo de queja parece poco fundado, al ménos por lo que respecta á la generalidad. Tal es, en nuestro concepto, la manera de ver más lógica, al par que la más digna y honrosa para todos : empero tambien es cierto que, aparte de estériles lamentaciones, nada se ha hecho para evitar el mal que nos consume, ni para conjurar el cúmulo de contrarios sucesos que nos empobrecen y perturban. Si el generoso afan de alguno quiso ensayar medios que á tan altos fines condujeran, bien pronto hubo de tocarse que en una atmósfera sin condiciones propicias, en un suelo sin la conveniente preparacion las mejores semillas se tornan infecundas. Para

formar ambiente de vida, para despertar fuerzas latentes que sólo aguardan un rayo de benéfica luz que las haga brotar poderosas é incontrastables, para trocar en noble y salutífera lucha toda sorda rencilla y toda indolente apatía, lo primero es aunar voluntades, establecer sincera y fiel alianza entre intereses que, en vez de ser encontrados como muchos piensan, son completamente armónicos; y hacer, si es necesario, el sacrificio de transitorias ó equívocas conveniencias, ante el supremo fin de una concordia salvadora. A esto deben tender todos los esfuerzos; y no son otros los propósitos en que nuestra corporacion municipal se ha inspirado, al demandar el apoyo de cuantos deben y pueden favorecer el logro de tan altos designios.

Estimando que la publicacion de la Memoria y otros documentos del Congreso Médico referentes al mismo asunto, eran arma adecuada y potísima para restablecer y afirmar el lastimado crédito de los vinos jerezanos, nombró una comision de señores concejales que de ello se ocupase; y ésta desde luego asoció á sus trabajos, no sólo respetabilísimas personas en representacion de las clases vinateras, sino tambien otras que tienen por único título para merecer tal honor, el haber demostrado alguna vez sus fervientes deseos por cuanto contribuya al engrandecimiento de nuestro pueblo. Y este primer paso dado en noble y ancha senda, habrá de ser fructuoso, como es de todo punto oportuno y necesario.

Adulterado en mil maneras, como antes dijéramos, por misteriosa alquimia; calumniado por autoridades científicas, aunque hasta cierto punto sospechosas; perseguido por el celo contraproducente de una filantropía excesiva; y maltratado por el fisco en su casi exclusivo mercado; menester era que el *verdadero vino de Jerez* apareciese vindicado por el exacto análisis y el imparcial y severo fallo de la ciencia. Y

hé aquí lo que ha podido alcanzar el valioso esfuerzo y la laudable iniciativa del Dr. D. Francisco Revueltas y Montel, en una de las más notables sesiones de la asamblea gaditana. La Memoria con que dió principio esta sesion, describe en primer lugar y brevemente, el esmerado sistema de cultivo y vinificacion que en nuestros *pagos* vitícolas se emplea; preliminar indispensable á las deducciones técnicas subsiguientes, puesto que demuestra que en esta industria local sólo intervienen los agentes físico-naturales, favorecidos y dirigidos en su accion por los tratamientos de antigua y sencillísima práctica; y que el *vino de Jerez* es, por tanto, un producto verdaderamente natural—en el sentido enológico de la palabra,—que debe sus excelentes cualidades á los privilegios del clima y del suelo.

Nada, en efecto, viene á modificar esencialmente en nuestro cultivo, ni en nuestras vendimias, la marcha de los fenómenos que se suceden en la compleja evolucion del zumo de la uva : la cepa no recibe para aumentar la abundancia y el dulcísimo jugo de sus frutos, otros abonos ni beneficios que los del constante laboreo que exigen la limpieza, mullimiento y conservacion de la humedad en el terreno, donde sus raices toman los principios nutritivos de larga mano acumulados por la próvida naturaleza: todos los elementos del mosto que fermenta, preparados han sido en el racimo por las fuerzas fisiológicas que con vigorosa energía escitan y desenvuelve los luminosos y ardientes rayos de nuestro sol meridional: ni adiciones de azúcar, ni de ácidos, ni de espúrios alcoholes, ni *Chaptalizacion*, ni *Gallizacion*, ni *Pastorizacion* (*); ninguno de estos variados artificios interviene en la vinificacion jerezana; ni toleraría impunemente su empleo, la delicada

(*) Nombres con que se designan los diversos procedimientos, muy usados en el extranjero, para la mejora de los vinos, y debidos á ***Chaptal***, ***Gall*** y ***Pasteur***.

esencia y relevantes caractéres de tan especial produccion. Es, pues, una industria agrícola en que el arte entra, y debe entrar, por la menor parte posible.

Esto mismo demuestran los análisis químicos que acompañan al estudio del Sr. Revueltas, firmados por los Doctores Conill y Muñoz, de la Facultad de Farmacia de Cádiz, y que son la más cumplida y patente refutacion de esas imputaciones propaladas por algunas publicaciones exóticas, en que desde luego se adivinaban móviles ménos dignos y levantados que el puro amor á la verdad. En las numerosas muestras analizadas no ha sido posible descubrir ninguna sustancia extraña; y las dósis de *extracto seco,* ensayadas tambien, no han denunciado siquiera en proporcion apreciable el *sulfato de potasa;* y ni vestigios se han encontrado de *ácido sulfúrico libre;* cuerpos que en tan temibles cantidades quiso suponer en nuestros vinos aquel Dr. Thudichum, de famosa recordacion.

La riqueza alcohólica que los mismos manifiestan, ni es exajerada, como muchos creen,—juzgando por esas aguardentadas bebidas que usurpan su nombre,—ni como producida en su natural fermentacion ocasiona jamás esas fatales consecuencias que, so pretexto filantrópico, han querido atribuírsele. No es al genuino *Jerez* al que se puede achacar ni la más mínima participacion en los desastrosos efectos del *alcoholismo,* que causa anualmente cincuenta mil víctimas, sólo en Inglaterra. Es un hecho demostrado ya por la ciencia y la experiencia, que la mayor intensidad tóxica reside en los *alcoholes amílicos,* y otros producidos por la destilacion de diversas sustancias : en cuanto al *alcohol etílico* ó *vínico,* y principalmente en el que se desarrolla de un modo expontáneo en los fenómenos evolutivos del vino natural, no es posible reconocer accion alguna venenosa; antes por el

contrario, su generoso espíritu goza virtudes que merecen alabanza y recomendaciones. No há mucho tiempo que leíamos, en unos artículos publicados por el Sr. D. Joaquin Ruiz y Ruiz en la *Revista Contemporánea* las siguientes palabras: «El obrero no se emborracha porque *beba mucho*, sino porque *bebe malo.*» Esta gráfica apreciacion, que la estadistica confirma en otros paises, con mayor claridad se evidencia en el nuestro por frecuentísimos ejemplos.

El Doctor Revueltas en su larga é ilustrada práctica, no ha observado ni un solo caso del *delirium tremens* producido por el uso, ni áun por el abuso del *vino de Jerez*; y esta afirmacion tan autorizada y respetable, se avalora todavía más por las declaraciones del insigne profesor D. Federico Rubio,—y que de tal notoriedad son para nosotros,—respecto á la salud y robustez que hasta avanzada edad conservan los *arrumbadores* y otros operarios de nuestras bodegas, que, por antiquísima costumbre, hacen diariamente gran consumo de los mejores vinos. Compárense estos notables hechos con los que, áun en nuestro mismo pueblo, se verifican entre la abyecta clase que frecuenta esos inmundos tabancos en que se profana el nombre de Jerez, y se expenden aguardientes mortíferos, y resaltará la sobrada razon con que ha podido decir el Sr. Ruiz y Ruiz, en el excelente trabajo de que antes hemos hecho mencion, la frase al parecer paradójica, pero perfectamente verdadera, de que «*el vino es el antídoto del alcoholismo.*»

El general empleo para la fabricacion de licores, y áun para beneficiar ciertos vinos, de esos aguardientes llamados *de industria*, es la principal causa de los justos temores con que señalan muchos en el uso de toda bebida alcohólica un inminente y grave peligro para la salud. Ello, sin duda, ha fomentado, en aquellos paises más castigados por el re-

pugnante vicio de la embriaguez, la formacion de las *sociedades de templanza*; que exagerando sus benéficos propósitos, dieran luego orígen al *nefalismo* inglés cuyos esfuerzos se dirigen á procurar la abstencion absoluta de todo alcohol. La propaganda nefaliana trata, en efecto, de que en nuestra cristiana Europa lleguen á tener severo cumplimiento las prohibiciones del *Koram*, en lo que á este particular se refieren; y para lograrlo no vacilan en proponer una sancion penal. Su persistente influjo se ha dejado sentir cerca de los Gobiernos, que, por medidas más ó ménos eficaces y acertadas, han pretendido hacer del fisco un instrumento de moralizacion y de higiene. De aquí esas tarifas que tan enormemente gravan las bebidas, segun su graduacion alcohólica; pero las breves reflexiones que dejamos apuntadas, manifiestan con harta claridad, que no son suficientes las indicaciones de un areómetro para conseguir aquellos humanitarios propósitos. Igual, y áun mayor número de grados alcohólicos puede acusar un vino saludable y reparador, que otro que merezca ser considerado como un verdadero tósigo. Resta, pues, mucho por estudiar y por hacer en el interesante punto que nos ocupa.

No es nuestro ánimo, ni á ello alcanzan nuestras fuerzas, ni lo consienten los límites razonables á que debemos ceñirnos en este ya largo prólogo, el seguir comentando las sábias conclusiones del «Congreso Médico gaditano,» sobre las propiedades profilácticas y terapéuticas del *vino de Jerez*; ni por otra parte, lo necesitan los notabilísimos trabajos que hoy se dan á la estampa: cúmplenos, sin embargo, insistir en que las importantes consecuencias que de ellos se deducen, apenas son aplicables á otros vinos que aquel que se produce en la fértil comarca jerezana. El eminente Doctor Rubio, considerando en su brillante improvisa-

cion estos esquisitos vinos, como líquidos verdaderamente vivos, como líquidos quizás de una naturaleza análoga á la de los *blastemas* y los *plasmas*, y por tanto con especiales efectos en el organismo; no ha podido referirse, no se ha referido en realidad, más que á aquellos que son capaces de añejar, que tienen largo y complejo desenvolvimiento, y que, por una série de evoluciones que semejan otros tantos fenómenos vitales, llegan á poseer esas cualidades esenciales que caracterizan lo que pudiéramos llamar su período de estado, su edad adulta; esa madurez que solo alcanza el singular néctar de nuestras privilegiadas vides.

Estos son los verdaderos vinos de Jerez; estos los que, al consumidor de todos los paises, importa conocer y diferenciar. El dia en que esto suceda, desapareciendo la perjudicial confusion que hoy domina en tan intrincado negocio, su supremacía, reconocida en todos los mercados del mundo, se afirmará sin género alguno de dificultades y contradicciones; y esas tormentas que tan repetida y terriblemente se ciernen sobre la primera y más legítima fuente de nuestra prosperidad y riqueza, habrán sido para siempre ahuyentadas por la luz de la verdad. Trabajar con flagrante anhelo para que llegue ese momento feliz, responde al par á un deber del patriotismo y á los más puros sentimientos por el bien de la humanidad.

MEMORIA

LEIDA POR EL

DR. D. FRANCISCO REVUELTAS Y MONTEL.

SEÑORES:

Se ha dicho mil veces y se ha demostrado por todo género de consideraciones, que estamos en posesion del primer país vinícola del mundo, y que tenemos sobrados títulos para aspirar bajo este respecto á una supremacía, que por nadie puede sernos con fundamento disputada. Por vulgar y repetido que parezca este concepto, no será inoportuno recordarlo, cuando acaba de recibir nueva y autorizada sancion, por el valioso fallo del jurado universal en la Exposicion de Paris, y cuando este hecho viene á aumentar la importancia del objeto que hoy nos proponemos.

No hay privilegio más inevitable que aquel que emana de las naturales leyes de la produccion; y la division del trabajo humano que en ellas se basa, es la firme garantía de la prosperidad de las naciones, y la promesa de general concordia. Tocó á nuestra península aquel clima y aquella situacion en que la viña se place en rendir su más preciado fruto, áun léjos de su patria natal, y sometida á la tiránica dominacion, que, invirtiendo los progresos de su desarrollo, torna en enano y casi raquítico arbusto, una planta de tan exuberante vigor y de perdurable vida.

Colocada España en el centro de la region en que la vid vegeta dentro de condiciones físicas y económicas que permiten explotarla por el más rico y demandado de sus productos, no suscitan obstáculos á su cultivo, ni el eterno verdor que alcanza en las zonas intertropicales, ni la falta de

calor y de luz que impide la madurez de la uva más allá de los 50° de latitud. A la diversidad de sus terrenos y de sus circunstancias climatológicas, corresponde esa variedad infinita de vidueños que es el tormento de los *ampelógrafos;* y bajo el puro azul de su cielo, que derrama torrentes de luz sobre el dorado racimo, es como se realizan esos misterios de la *œnologia*, que ponen en nuestros vinos espíritu de vida y alegría, fortificante y delicioso aroma, y los límpidos colores del ámbar y del oro.

Pero entre todos los parajes que en las ibéricas tierras cubre Baco con sus frondosos pámpanos, ninguno más justamente afamado que aquellas suaves colinas que hácia el Norte y Oeste de la ciudad de Jerez se extienden, hasta perderse en las anchas marismas de la márgen izquierda del Guadalquivir. De la produccion de esos viñedos de gran renombre, de su valor como elemento de salud para la humanidad, es de lo que hoy debemos tratar, cumpliendo un propósito que juzgamos noble y patriótico, al mismo tiempo que satisfaciendo los legítimos deseos de los que por su esfuerzo y por su inteligencia mantienen limpio y puro este venero de bienestar y de riqueza.

Antes, sin embargo, de abordar el punto concreto que indicamos, conviene, como preliminar indispensable, como antecedente que ilustre el asunto y exclarezca muchas cuestiones que con el mismo se relacionan, tratar, siquiera sea somerísimamente, de los terrenos vitícolas jerezanos; de sus esmerados sistemas de cultivo; de las vendimias y preparacion del mosto, y de los procedimientos generales de la vinificacion.

I.

Distínguense en los mostos jerezanos tres distintas calidades; y por ello se califican, segun los pagos de donde proceden, en mostos de *albarizas*, de *barros* y de *arenas*. Estas denominaciones tienen un valor y una significacion bien clara y definida en el mercado, por cuanto cada una de ellas sintetiza cierto conjunto de caractéres en el producto; pero

cuando se aplican puramente á los terrenos, resultan impropias y áun vagas. Suelos calizos son los que constituyen con frecuencia, esos pagos llamados de *barros*, mientras en algunos de los *albarizos*, se presentan, á veces con gran desarrollo, ciertos *ojos de tierra*, como dicen los prácticos, que no pueden llamarse calcáreos. Las mismas arenas no existen, cabe decirse, en los viñedos de Jerez, sino en la capa más superficial del suelo; y un subsuelo calizo ó arcilloso sustenta entonces las raíces de la cepa. La indicada nomenclatura sólo significa, pues, tres bien distintas calidades, que provienen de variadas causas, entre las que ocupa cierto lugar la composicion del suelo; pero no el primero, sin duda, por lo que hace á sus efectos químicos sobre la vegetacion. Otros son los principales motivos á que se deben aquellos *grandes vinos* de *Macharnudo* y *el Carrascal*, de *Añina* y de *Barbaina*, y de otros pagos que, aunque muy reputados tambien, pueden considerarse comprendidos en esas cuatro extensas demarcaciones.

Con estas salvedades, que juzgamos importantes para la mejor inteligencia de la clasificacion usual de los terrenos en que crecen las vides jerezanas, no hay inconveniente en admitir la distincion de viñas albarizas, viñas de barros y viñas de arenas. Las primeras son las que han conquistado la justa fama de producir el primer vino del mundo; están plantadas sobre las margas y calizas terciarias, que forman el asiento de esos grandes y ricos aluviones en que se encuentran situados los más famosos *cortijos* del término, y que constituyen feraces terrenos de *pan llevar;* pero cuya naturaleza, eminentemente arcillosa, los hace impropios para el cultivo de la vid. Así es que, sólo allí donde la roca subyacente aparece prestando su blancura á la superficie, ó donde se encuentra á corta profundidad, es donde se ven, por lo comun, las viñas; y los suelos ménos elevados, á que dá oscuro color el *humus aluvial*, se siembran de cereales y leguminosas. Tal es la distribucion de los cultivos en esa fértil zona que en Jerez denominan *el Rincon*, y lo dicho basta para formar idea de su constitucion geognóstica y de su composicion mineralógica.

En cuanto á los que hemos llamado *barros* y *arenas*, son en la mayor parte aluviones más modernos, y su importancia es tanto menor, cuanto que la viña apenas ocupa en ellos la cuarta parte de la extension total que alcanza dentro del término municipal. En efecto, dicha extension se evalúa, segun los datos más exactos, en siete mil setecientas hectáreas, y de ellas ocupan las viñas de primera, las llamadas *de afuera* ó *albarizas*, unas cinco mil ochocientas. Escusando mayores detalles sobre las tierras de la vid jerezana, digamos algo de su cultivo.

II.

Es una idea generalmente admitida, que el sistema que se sigue por los vinicultores de Jerez, el Puerto y Sanlúcar de Barrameda, cuyos términos están lindantes, ha podido ofrecerse como modelo digno de ser imitado, áun á aquellos paises que tanta delantera nos llevan en los demás ramos de la agricultura. El laboreo y cuidados que recibe la vid en dichas localidades, alcanzó desde hace muchos años tal perfeccionamiento, que al principio de este siglo merecia calurosos elogios de agrónomos tan sábios y respetables como D. Simon de Roxas Clemente y D. Estéban Boutelou, considerando éste « el cultivo que allí se dá á la vid como uno de » los más preciosos monumentos de nuestra antigua agri- » cultura, » y denominando aquél á los inteligentes capataces que le auxiliaron en sus investigaciones ampelográficas, « los » Plinios y los Columelas del campo; y cuyos conocimientos » prácticos eran muy superiores á los de todos los sábios » que desde Varron hasta Rozier han tratado de la vid. »

Indudablemente nada se ha adelantado desde entonces bajo este respecto; más bien pudiéramos notar con sorpresa cierto decaimiento, cierta corrupcion de las buenas prácticas; pero áun así, no debemos escusar una descripcion, siquiera sea brevísima, de esos procedimientos que tan decisiva influencia ejercen en la superior calidad de los mostos jerezanos.

Comenzando por la preparacion que se dá al terreno para las plantaciones, no conocemos paraje alguno en que se verifique con más esmerado empeño. Esa labor que llaman *de agosta*, porque se hace en los más cálidos dias del verano, y en la que se rompe y desmenuza la tierra hasta un metro y áun más de profundidad, da al suelo aptitudes físicas muy especiales, por sù perfecto mullimiento, por su meteorizacion, por su capacidad para retener la humedad, por la extirpacion de toda nociva planta, y porque así sè logra el hondo arraigue de la cepa. Sobre tan favorable precedente se funda el majuelo, cuya instalacion, no costando ménos de diez mil reales por hectárea, se comprende que sólo es posible allí donde los productos mantengan un alto precio que recompense los sacrificios del viñista, ó que dé al ménos algun interés á sus cuantiosos avances.

Preparada la tierra, se procede á la postura de la viña, que se verifica comunmente por medio de *sarmientos*, esto es, por los vástagos ó brotes que arrojó la cepa el año anterior, escojidos en tiempo oportuno al ejecutar la poda, y conservados enterrándolos ó aporcándolos, hasta el momento de la plantacion. Ábrense, en los sitios que han de ocupar, profundos hoyos, en cuyo fondo se echa una porcion de la tierra de la superficie; pónense en ellos las plantas con cierta curva ó acodo en su extremo inferior; se aseguran pisando el suelo, y se dejan fuera, una vez relleno el hoyo, dos ó tres nudos ó yemas de su parte superior.

Enumeremos ahora las principales labores y cuidados que anualmente reciben nuestras viñas mejor llevadas.

No ménos de cinco veces se remueve en cada año la tierra del viñedo, penetrando más ó ménos en su seno el hierro de la azada. Se *abre* ó *alumbra*, antes de las primeras lluvias del invierno; se *cierra* é *iguala* la superficie, *cavando bien*, cuando, en sazon conveniente, el arbusto se dispone ya á desplegar sus hinchadas yemas aéreas, y á arrojar nuevas raices que han de tomar su nutrimento en las someras capas; se dá el *golpe lleno*, cuando importa remover, sin que cambie de lugar la endurecida costra, y destruir las vegetaciones adventicias, que se desarrollan al templado ambiente

de la primavera; y por último, se *bina* y se *rebina*, en los rigores del estío, desmenuzando la haz del campo, y áun comprimiéndola luego, para que ni el calor la penetre, ni la evaporacion le robe el tesoro de su humedad y frescura. A veces se dá todavía alguna labor más de las cinco que, con los nombres que en el campo reciben, dejamos indicadas: esto lo determinan las circunstancias meteorológicas del año; pero siempre los fines que con ellas se persiguen son respectivamente: retener las aguas y evitar que el terreno se corra en los suelos en pendiente; facilitar el saneamiento de los bajos; presentar á la accion de los agentes atmosféricos la mayor superficie de meteorizacion; acercar el aire hasta la honda capa en que arraiga *la patilla* de la cepa, para que su contacto la vivifique; impedir luego los efectos del calor, cubriendo la pileta; mantener la limpieza y sazon convenientes; favorecer la capilaridad, y conservar, por último, ese justo equilibrio en la humedad del suelo, que es el afan y la preocupacion constante del cultivador en estos climas meridionales.

Los cuidados y operaciones que completan el cultivo que nos ocupa, son la replantacion de marras por barbados ó por mugrones, la poda, la deserpia, la castra y recastra, el levantar varas y otras accesorias.

No es posible que entremos en detalles ni esplicaciones que darian márgen á un larguísimo tratado, muy curioso é interesante ciertamente, pero impropio del objeto que ahora nos proponemos. Lo dicho basta para que se comprenda cuán esmerado trato es indispensable para que la vid llegue á ofrecer ese dórado rácimo que ha de producir el esquisito néctar, último término de los afanes del cosechero.

III.

Llegamos á la vendimia, á esa anhelada época en que los jerezanos pagos presentan el aspecto más pintoresco y animado, convirtiéndose en alegres colonias, por la antigua y

saludable costumbre que tienen nuestros propietarios de pasar en el campo con sus familias tan agradable temporada.

Cuando la raspa ó escobajo del racimo cambia en oscuro su color verde; cuando la uva se desprende fácilmente de su pedúnculo, y se muestra blanda al tacto, trasparente á la vista y dulcísima sobre todo al gusto, estímase que ha alcanzado el grado de madurez conveniente para cortarla. Hay, sin embargo, mucha falta de precision en estos caractéres, á que cada situacion y cada vidueño suele imprimir modificaciones. La variedad llamada *palomino* (*listan* en Sanlúcar), es de las que primero maduran, y ocupa hoy las nueve décimas partes de las viñas albarizas; el *mantuo castellano* y *el de pilas*, que predominan en las arenas, son algo más tardíos; y estas castas, con el *albillo* y el *mollar*, el *perruno* y el *cañocazo*, cuyas uvas dan vinos de mucho aroma, y el *Pedro Ximenez* y el *moscatel*, que producen dulcísimo mosto, son las principales que en la vinificacion se emplean. Un ojo práctico, un paladar ejercitado y un juicio formado por la comparacion de muchos años, son los que mejor determinan el momento en que cada racimo debe separarse de su cepa. El mes de Setiembre es el mes de las vendimias: la recoleccion se hace siempre en diversas vueltas: se separa primero todo lo dañado por el calor excesivo, ó por cualquier otro accidente; despues se coje lo más adelantado, y se lleva al *almijar*,—esplanada contigua al caserio donde la uva se asolea,—vaciando las tinetas, en que cuidadosamente es conducida, sobre redores de esparto que en la dicha esplanada se extienden; y lo mismo se vá haciendo en los demás dias, á medida que sucesivamente presentan los racimos la requerida madurez.

Dura el asoleo más ó ménos tiempo, segun el estado de la uva, segun la temperatura, y segun los propósitos del viñista, que estima debe sustraer por este medio al fruto más ó ménos cantidad de humedad. Cuando se prolonga más de un dia, cúbrense con otros durante la noche, los redores donde están los racimos, para preservarlos del rocío. Alguna vez, antes de echarlos en el *lagar*, se les quitan las más gruesas partes del escobajo; pero lo comun es despali-

llar completamente despues de la pisa y antes del prensado *del pié*, por medio de una zaranda de madera que se coloca en el lagar.

Este lagar, especie de batea de madera,—cuyas dimensiones varian algo,—forma por lo general un cuadrado de 9 ó de 11 piés de lado en su fondo ó *tarima*, que se halla rodeada de unas *falcas* de dos piés de altura y dispuestas con cierta oblicuidad. En el centro del lagar está el *husillo*, ya de madera, ya más frecuentemente de hierro, y todo este aparato, se asienta sobre unos banquillos ó borriquetes á la altura de tres piés del suelo.

Depositada y extendida la uva en dicha tarima, suele espolvorearse sobre ella una pequeña cantidad de yeso antes de pisarla, única vez que esta adicion se usa en la fabricacion de nuestros mostos, y eso no como práctica constante. El procedimiento, aunque inofensivo, y de tan remota fecha que, segun dice el Sr. Bonet en su Memoria sobre la fermentacion alcohólica, lo heredamos de los griegos, ha dado motivo en estos últimos años á absurdas deducciones, que merecen refutarse, aunque sea de pasada.

Desde luego el yeso cocido y pulverizado roba á la uva al hidratarse cierta cantidad de agua, y este es el único efecto que antes de que se haya roto la película de aquella puede producirse. Despues, al mezclarse con el mosto en el acto de la pisa, reaccionará sobre el *bitartrato de potasa* contenido en el líquido, resultando de un lado *tartrato de cal insoluble*, y de otro *sulfato de potasa soluble*. Mediante esta accion, parece ser que se modera la marcha de la fermentacion, y bajo tal concepto el mismo *Dumas* nos le aconseja; sin que jamás se haya indicado la idea de que resultase por ello el vino con cualidades nocivas. Si se considera la corta dósis de yeso ó sulfato de cal que se emplea, (6 ó 7 kilógramos por carretada, ó sea por cada setecientos ú ochocientos kilógramos de uva,) y que áun de esta dósis ni áun la mitad llega á descomponerse, y que el mosto se cuela antes de entrar en la bota, se comprenderá lo insignificante de la cantidad de *sulfato de potasa* que quizás se halle en el vino, y cuyos efectos no pueden dejarse sentir en ninguna manera.

Abandonemos, pues, esta digresion para continuar nuestra tarea descriptiva.

La pisa se verifica en los lagares, por uno ó dos hombres calzados con fuertes zapatos, cuyas suelas están armadas de numerosos clavos. El mosto sale por la *piquera* ó canal, y pasando por un colador de alambre, va á depositarse en la *tina*, de donde se trasiega á las botas ó pipas en que ha de fermentar. Luego que ha escurrido el jugo obtenido por el pisoteo, se forma lo que llaman *el pié*, alrededor del husillo, acumulando allí el orujo por medio de una pala, y rodeándolo y ciñéndolo con una pleita de esparto. Se arma con muy sencillas piezas esta lijera prensa, y se dan vueltas á la tuerca hasta lograr la presion de que es capaz, y que conviene no exajerar en esta primera prensada ó *primer estrujon;* circunstancia que hace aceptable el mecanismo descrito, por más que deba parecer, no obstante, demasiado primitivo.

El resultado de esta expresion, más el de la pisa, se reunen para constituir la *bota de yema*, cual la denominan en Jerez, y que es el mosto más selecto y estimado. Cada una de estas botas es el producto de una carretada de uva, medida imaginaria que equivale á *sesenta tinetas*, ó sean, por término medio, sesenta arrobas de peso, que dan más ó menos cantidad de líquido segun los años; pero cuyo promedio se calcula en unas treinta arrobas, ó bien quinientos litros. Las botas ó pipas tienen algunas mayor cabida, y hasta se emplean de treinta y seis arrobas, á fin de que quede el vacío conveniente para el hervir ó fermentar del mosto.

El *pié de orujo*, por primera vez prensado, se deshace luego; se rocía con agua, se vuelve á formar, y se oprime nuevamente: este es el *segundo estrujon*, que dá los *aguapiés*. Repítese esta operacion, adicionando más agua, y se obtiene como resultado el *tercer estrujon*, los *espirriaques*. Unos y otros caldos se envasan por separado, como de inferior calidad; y están próximamente en la proporcion de una bota por cada nueve ó diez de las de yema.

Y todavía el orujo—pero ya fuera del lagar,—se somete á más poderosas presiones, en prensas hidráulicas, por lo

comun; sacando de ellas *caldos de quema*, para destilarlos despues en el alambique.

Sólo quedan ya de las faenas de vendimia y fabricacion del mosto, el trasportar con las precauciones debidas las pipas á la bodega, para que allí se cumpla la transformacion del jugo azucarado de la uva, en el líquido alcohólico que recibe el nombre de vino.

IV.

No transcurren muchas horas despues que el mosto ha sido depositado en las botas, sin que comiencen á notarse en aquella masa líquida los fenómenos de la fermentacion. Percíbese desde luego el ruido que produce la efervescencia y el desprendimiento en burbujas de gas *ácido carbónico;* la temperatura aumenta en el mosto considerablemente respecto de la exterior; desaparece poco á poco su sabor azucarado y disminuye su densidad; el sabor vinoso se presenta en cambio; se precipita el fermento á medida que se vá haciendo insoluble; y despues, cuando el período tumultuoso pasa, nos es fácil reconocer la profunda modificacion que por tan complejas reacciones ha sufrido el zumo de la uva. Pero no es seguramente propio de nuestro objeto analizar estos hechos que tantos puntos oscuros ofrecen aún á pesar de los sorprendentes progresos de la química. Lo que nos importa consignar es, que en estas transformaciones, la accion de las fuerzas naturales, ni se contraria, ni se perturba, ni apenas se favorece por los procedimientos del arte, en la fabricacion del vino jerezano. Nuestros vinicultores dejan cumplir el fenómeno sin más que colocar sobre la bota que hierve, un alto embudo para evitar el que rebose y se derrame la espuma sobre la vasija, cosa á todas luces inconveniente.

Sentadas ya las botas en la bodega, continúa durante muchos dias la fermentacion lenta hasta que á los dos ó tres meses (que esto es muy variable en cada caso), empieza á aclarar el mosto, sedimentándose todas las sustancias insolubles y las que mantenia en suspension el movimiento

fermentativo. Dícese entonces que el mosto *ha caido;* y poco despues, desde Enero á Marzo, es cuando la mayor parte de los cosecheros venden sus partidos á los almacenistas, prévio el señalamiento ó clasificacion que de ellos hacen los peritos competentes.

Procédese entonces á la separacion de las *lias* ó *heces*, por medio del trasiego; y colocado el líquido en bien preparadas vasijas, se abandona de nuevo, (y despues de haber adicionado, por lo general, media arroba de buen aguardiente á cada casco), á las fermentaciones insensibles que van determinando sus caractéres propios, y las diversas cualidades á que debe su mayor ó menor estimacion en el mercado. No menos de cuatro ó cinco años han de trascurrir para que se le considere como vino potable, aumentando más su valor, cuanto más avanza en añejez.

Los cuidados de administracion de una bodega de almacenado, que sería prolijo describir, apenas se refieren más que á aquellas pipas que ofrecen algun accidente en su crianza; y á los caldos que se benefician por medio de los sistemas de *criaderas* y *soleras*. En cuanto á los vinos de partido ó añadas, á los vinos en *rama*, como se les suele llamar, destínanse con frecuencia al consumo, sin otra preparacion que algun aclaro con la albumina del huevo.

Ya es más complicado y difícil seguir la marcha de la industria vinícola en nuestros magníficos establecimientos de extraccion; y cualquier relato que de ello tratásemos de hacer excedería con mucho los límites que á este trabajo lógicamente corresponden.

Demos, pues, por terminada ya, aunque en brevísimo compendio, la historia de estos famosos vinos jerezanos, cuyos análisis sometemos hoy á la consideracion de esta Asamblea, en defensa contra las imputaciones de la envidia, y cuyo benéfico influjo sobre la salud pasamos á exponer.

Los expresados análisis han sido practicados por los Doctores en la Facultad de Farmacia D. Francisco Conill y D. José Bernardo Muñoz, de Cádiz, sobre catorce clases de vinos y en la forma que se expresará, limitándose á detallar las operaciones practicadas en la primera clase de dichos

vinos, toda vez que siendo iguales para todas ellas, sería enojoso é inútil repetir muchas veces esos detalles. Los resultados obtenidos han sido comprobados por tres veces en otros tantos experimentos.

Consignadas estas advertencias hechas, por los analizadores, copiamos los expresados análisis, que dicen así:

3. *Solera Reañeja*.—Para averiguar la riqueza alcohólica de este vino se colocó en un alambique de Gay Lussac, modificado por Salleron, y recojida la tercera parte de producto, y adicionada con la cantidad de agua destilada correspondiente, se sumergieron el areómetro y el termómetro con objeto de medir su densidad y temperatura, resultando contener 15,9 grados alcohométricos, lo que equivale á que contiene en 100 litros, 15,9 litros.

Evaporados á sequedad en el *baño de María* 10 gramos del vino, dejaron un resíduo de 3 decígramos, ó sean 3 gramos por 100; y como quiera que, por término medio, un buen vino dá dos gramos, ó poco más de resíduo por 100, compuesto de materias salinas y extractivas, dando éste uno por ciento más, creyeron conveniente investigar si se le habria añadido algun carbonato alcalino con objeto de paralizar la acetificacion, si el vino habia sufrido este cambio. Para ello, decoloraron una cantidad de vino por el carbon animal, lo filtraron y evaporaron á sequedad, y trataron el resíduo con alcohol para disolver los acetatos que pudiera contener, cuya disolucion se evaporó tambien á sequedad, disolviendo el resíduo en agua; tratándose esta disolucion sucesivamente por el oxalato amónico, el cloruro platínico y el antimoniato potásico con el fin de ver si se le habria añadido alguno de los carbonatos de cal, de potasa ó de sosa, no dió precipitado alguno, señal evidente de que el vino objeto del análisis no habia sido adicionado con los carbonatos alcalinos. Estas operaciones se repitieron con las demás clases de vinos que excedian de dos gramos de resíduo, sin que se obtuviese la menor señal que indicase adulteracion en este sentido.

Para indagar la cantidad de bitartrato potásico contenido en el vino, procedieron los analizadores á los siguientes ex-

perimentos: Evaporaron á sequedad 30 gramos del vino, y el resíduo lo trataron por alcohol de 40 grados, y la parte que quedó insoluble, constituida por el tártaro bruto, se desecó, se pesó y se incineró, tratando las cenizas por el agua caliente, cuya disolucion, formada por carbonato potásico, despues de filtrada, se neutralizó por un líquido ácido titulado, formado de 90 partes de agua y 10 de ácido sulfúrico de 66 grados; dando por resultado, hechas las operaciones aritméticas correspondientes, contener en los 30 gramos ensayados, gramos 0,034, equivalentes á un gramo trece centígramos por litro.

Con el objeto de averiguar la cantidad de ácido tártrico libre que pudiera contener el vino, saturaron con potasa 10 centímetros cúbicos de vino, agregando despues otros 40 centímetros. Tomaron estos 50 centímetros y los mezclaron con otros 50 de una mezcla formada en volúmenes iguales de alcohol y de éter, dejándolo en reposo en un matraz por 24 horas. Pasado este tiempo, no encontraron formados los cristales de bitartrato potásico que buscaban, sino en tan corta cantidad, que fué imposible practicar ningun otro ensayo. En todos los demás vinos aconteció lo mismo, á excepcion del señalado *N.º 1, Albarizas de 1.ª, 1877*, en el que la cantidad de cristales fué mayor, y empleando la acidimetría, se halló contener 29 centígramos por litro de ácido tártrico libre.

No han tenido necesidad de determinar la presencia del sulfato de cal; ni las materias colorantes; puesto que los vinos sometidos á su exámen son todos blancos, y por lo tanto, no ha podido tener lugar la adicion de ninguna sustancia que pudiera modificar su coloracion.

Resumiendo lo expuesto, concluyen diciendo que el vino contenido en la botella marcada *3, Solera Reañeja*, contiene lo siguiente:

Riqueza alcohólica.............	15,9 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	3 gramos por 100.
Cantidad de bitartrato potásico..	1 gr. 13c por litro.
Acido tártrico libre............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

Hecha la reseña detallada de las operaciones practicadas, quédale sólo á los que firman exponer los resultados obtenidos en las demás clases de vinos ensayadas, pues, como han dicho antes, creen enojoso é inútil repetir lo que acaban de detallar.

N.º 5. Albarizas de 1.ª 1864.

Riqueza alcohólica.............	15,1 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	2,80 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1 gr. 13c por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 6. Albarizas de 1.ª 1868.

Riqueza alcohólica.............	17,1 por 100.
Cantidad de sustancia fijas......	2,60 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	gr. 0,94 por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 4. Albarizas de 1.ª 1872.

Riqueza alcohólica.............	15,9 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	2,04 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	0,76 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 2. Albarizas de 1.ª 1873.

Riqueza alcohólica.............	16 por 100.
Sustancias fijas................	2,90 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1 gr. 0,3c por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1874.

Riqueza alcohólica.............	14,2 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	1,40 grs. por 100.
Bitartrato de potasa............	1,50 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1875.

Riqueza alcohólica.............	14,5 por 100.
Sustancias fijas................	2,80 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1,03 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1876.

Riqueza alcohólica.............	14,8 por 100.
Sustancias fijas................	4,90 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1 gr. 84c por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1877.

Riqueza alcohólica.............	14,2 por 100.
Sustancias fijas................	2,60 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1,98 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	0,29 grs. por litro.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 3. Oloroso superior.

Riqueza alcohólica.............	16,2 por 100.
Sustancias fijas................	5 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1,50 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 1. Solera fina amontillado superior.

Riqueza alcohólica.............	14,8 por 100.
Sustancias fijas................	1,90 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	0,82 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.º 7. 1873.—*Arenas.*

Riqueza alcohólica.............	13,9 por 100.
Sustancias fijas................	2,60 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	1,84 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

N.° 7. 1876.—Arenas.

Riqueza alcohólica.............	13,1 por 100.
Sustancias fijas.................	1,70 grs. por 100.
Bitartrato de potasa............	1,64 grs. por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

3. Amontillado superior.

Riqueza alcohólica.............	17,6 por 100.
Sustancias fijas.................	5 grs. por 100.
Bitartrato potásico.............	0,70 centig.^{s} por litro.
Acido tártrico libre.............	inapreciable.
Sustancias extrañas............	ninguna.

Manifestada ya la composicion de los vinos objeto del análisis, los que los firman añaden solamente, que los vinos en general son trasparentes, de un buen color amarillo dorado, de aroma muy agradable, especialmente los contenidos en las botellas marcadas, *Amontillado superior*, *Oloroso superior*, *Albarizas de* 1.ª 1864, 1868, 1872 *y* 1873, siendo más turbios y menos aromáticos en primer término el de *Albarizas de* 1.ª 1877, *y despues* 1876 *y arenas* 1873 *y* 1876.

El exámen de estos análisis,—que bien puede asegurarse representan los de todos aquellos vinos típicos que merecen el nombre de verdadero y genuino Jerez,—dá márgen á las más importantes deducciones.

Nótase, en primer lugar, que la riqueza alcohólica en ellos encontrada, varía desde 13,1 por ciento, que tiene el denominado de *arenas*, hasta 17,6 que acusa el *amontillado superior*; esto es,—hechas las reducciones convenientes,—que los legítimos vinos de Jerez, al menos en su inmensa mayoría, oscilan entre los 24 y los 31 grados del *hidrómetro de Sikes*, por el que se determina su espíritu para el pago de derechos en Inglaterra. Algo merece tenerse en cuenta este dato, hoy que tanto se agita la cuestion de la *escala alcohólica*, y tan encontrados pareceres se emiten sobre el particular; y algo tambien arguye contra las preocupaciones, por desgracia demasiado generales, así de aquellos que afectan creer que nuestros vinos deben su fuerza á inmoderadas

adiciones de alcohol, como de los que consideran *el Jerez*, —juzgándolo, sin duda, por esas detestables bebidas que, con tanta frecuencia, usurpan su afamado nombre,—como uno de tantos aguardientados licores de peligroso consumo y de nocivos efectos.

La cantidad de sustancias fijas, ese complejo que pudiéramos llamar *el extractivo*, no denuncia, segun afirman los análisis, ningun principio extraño á la naturaleza del líquido, que ofrece, por otra parte, muy pequeñas cantidades de bitartrato potásico, é inapreciables de ácido tártrico libre. El sabor agradable, el delicioso aroma, el límpido color, la perfecta trasparencia; cualidades son, pues, que el vino de Jerez debe tan solo al desarrollo espontáneo de los fenómenos fermentativos que le dan vida y añejez; y á las reacciones de sus propios y naturales componentes, favorecidos desde su orígen por un privilegio del clima, por un especial esmero en el cultivo y por una inteligente direccion en la crianza.

Esto demuestran los análisis; y otras muchas consideraciones y favorables pronunciamientos, que ahora no nos es permitido explanar, pudieran derivarse de los mismos; pero basta á nuestro objeto, lo que, siquiera sea por tan superficial manera, dejamos indicado.

Despues de esto y de leidos los análisis que anteceden y que someto á una rectificacion, poco resta que añadir. Ninguna sustancia nociva denuncian; algunas son benéficas á la salud, y todas juntas alcanzan á modificar favorablemente ciertos estados morbosos.

Los datos descriptivos que he tenido el honor de suministraros para que formeis juicio, son del distinguido Ingeniero agrónomo D. Gumersindo Fernandez de la Rosa, tan hábil como conocedor de aquellos terrenos por el puesto oficial que desempeña. Pero antes de que formeis vuestra opi-

nion séame permitido describir á grandes rasgos los efectos fisiológicos y terapéuticos, así como los que me atreveré á llamar pasajeros, que produce el vino de Jerez.

Debo decir ante todo, con la lealtad que á nuestra profesion corresponde, que nunca en mis diez y ocho años de práctica en el hospital, y en mi clientela por extremo numerosa y popular, he observado ningun caso de *delirium tremens* por el uso y aun el abuso del vino de Jerez. Los casos que son muchos que de tal afeccion he visto y asistido, se debieron al abuso de los licores, que dicho se está encierran más cantidad de alcohol.

¿Cómo obra el vino de Jerez en el estado fisiológico? ¿Es tónico? ¿Es debilitante? ¿Es tóxico? Las dos últimas cualidades deben desecharse; la primera explicarse. El alcohol y el vino, á dósis moderadas, facilitan la digestion, activan la circulacion periférica, estimulan las fuerzas musculares y aumentan la secrecion urinaria. Hasta aquí Trousseau en un párrafo que copiamos de su obra de materia médica. El por qué esto sucede se explica perfectamente; estimula de una manera notable el sistema de inervacion, y de ahí la circulacion más rápida, la combustion más activa: el pulso del que bebe, se eleva siempre despues de la ingestion del vino.

Este aumento en la combustion, necesariamente ha de hacer, como las secreciones todas, más rápida la digestion; y por consecuencia los alimentos ingeridos, serán con mayor presteza asimilados.

La verdad de esto, y su prueba, fácilmente se adquiere. He visto á muchos individuos con verdaderas dispepsias, y los vemos todos los dias, cuyo mal se domina con un plan tónico por la carne y el vino, regularizando, fortificando y activando la digestion.

He visto á muchos bebedores de siempre, abusando del vino hasta el punto de no usar otro líquido, llegar hasta avanzada edad, y pudiera citar de ello numerosos ejemplos, hasta de personas morigeradas.

El uso moderado del vino de Jerez, lejos de perjudicar á la salud, aviva, repetimos, las secreciones, aumenta el ape-

tito y la circulacion periférica ó de los vasos cutáneos, como dice perfectamente Trousseau.

Hemos llamado antes efectos pasajeros á lo que se conoce con el nombre de embriaguez, é insistimos en calificar asi ese estado, en el cual las facultades intelectuales parecen excitarse, tener más vida, más violencia el corazon en el latir; en que la respiracion se aumenta hasta llegar á hacerse anhelosa, avivándose mucho las secreciones urinarias.

En tal estado, el sistema nervioso extremadamente excitado, activa mucho el movimiento circulatorio, y por consecuencia, la combustion se hace mayor, más violenta; la sangre al ser inpulsada velozmente á los distintos puntos del organismo, no solo baña con suma rapidez el cérebro, sino que con mayor inpetuosidad vuelve á él: su influencia, segun el temperamento del individuo que la sufre, ocasiona la hilaridad, la locuacidad y el movimiento, ó la laxitud, la postracion y el sueño, y alguna vez, aunque pocas, la muerte. En todos los casos existe un período final, el sueño. ¿Por qué en unos se produce más pronto y en otros más tarde? En los temperamentos sanguíneos ocurre con más rapidez que en los linfáticos nerviosos.

Dificil es explicar de manera satisfactoria este resultado final de la embriaguez; la ciencia á pesar de sus continuos trabajos de investigacion, no ha podido aún decir sobre este asunto la última palabra, y menos aún explicar de una manera clara, precisa y terminante la muerte de los que abusan de las bebidas alcohólicas. «El exceso del vino, como de todos los excitantes, sumerje los órganos en una funesta inercia; y concretándonos á la inervacion, el borracho, el que de contínuo se embriaga, concluye por ser estúpido y morir apoplético;» los sentidos, segun Rostan, que es el autor á que nos referimos, son solicitados inútilmente por los objetos exteriores; la percepcion es lenta y aun nula la memoria; la imaginacion y el juicio llegan á anularse para siempre; las pasiones generosas no encuentran ya un lugar en su corazon embrutecido, y las funciones sensoriales y del apetito son tambien fuertemente perturbadas. Sin embargo, se vé, dice el mismo Rostan, que las personas que hacen consumo de vinos

generosos y de bebidas estimulantes de un modo prudente, gozan de grande actividad física y moral, es decir, que los movimientos de las vísceras de la vida animal son más enérgicos en ellos que en las personas habituadas á lo contrario, y puede decirse que por un régimen alimenticio al que ayuden los vinos tónicos sábia y convenientemente ordenados, se consigue excitar ó moderar á placer la actividad orgánica y las facultades mentales y del afecto, la inteligencia y las pasiones.

Hasta aquí la opinion del célebre organicista. ¿Explica la muerte en la embriaguez? No seguramente de una manera satisfactoria. Sólo puede deducirse de lo antes citado, que sobreviene como resultado final, en los beodos de contínuo, en los que constantemente abusan de las bebidas alcohólicas, en los cuales quedan extinguidos el apetito, las funciones sensoriales y hasta las facultades de la inteligencia, por un reblandecimiento cerebral, que el ya antes citado célebre médico, tan hábilmente nos describe. Y cuando de súbito ocurre, es por gran aumento de excitacion cerebral y, pudiéramos decir, por gran acumulacion de flúido nérveo en el cérebro, que tengo para mí es lo que el alcohol produce, obrando en el organismo y aboliendo la vida por exceso. ¿Qué es, si no, el *delirium tremens*? ¿Cómo de otro modo se explica la manera de obrar tan rápida como benéfica, y la vuelta á la vida por el alcohol en las grandes metrorragias? ¿Cómo el bien que produce su uso rápido y momentáneo despues de haber sufrido mucho, triste ó alegremente? ¿Cómo su accion reparadora de las perdidas fuerzas? ¿Cómo esa lucidez que acude á la inteligencia despues de su ingestion á cortas dósis?

Que el alcohol aumenta el flúido nérveo no creo pueda negarse; pues bien, si su moderado uso lo hace mayor, el exceso le impedirá sostenerse en los hilos, en los cordones nerviosos por que transita, y hará que éstos, por sobra de vida, por sobra de movimiento, se paralicen ó rompan y que los vasos por ellos rodeados y por su influjo movidos, contrayéndose, se rompan tambien, produciendo la hemorragia cerebral ó pulmonar; á la manera que

si es mucha la cantidad de flúido eléctrico que hacemos recorra los hilos metálicos fundirá éstos, despues de enrojecerlos, paralizándose la máquina en que produjeran la luz ó el movimiento: que la vida es movimiento; pero su exceso es destructor.

Algo viene en apoyo de esta opinion que me acabo de permitir, lo que dice Kumce en un párrafo de su patología médica al tratar del alcohol.

Los efectos generales del alcohol se originan por su rápida absorcion en el estómago y en el intestino. Lo que sucede despues de la absorcion del alcohol no está bastante conocido. Lo cierto es que éste permanece por algun tiempo demostrable en la sangre y en los órganos, y hasta en la orina pudo Schulinus averiguar constantemente la existencia de pequeñas cantidades de alcohol. Particularmente los pulmones, los riñones y el hígado acumulan mucho tiempo el alcohol, y parece verificarse por los primeros la mayor eliminacion de dicho producto.

Por los experimentos de Schulinus se vió que recibia el cérebro la mayor cantidad de alcohol, habiendo inyectado disoluciones alcohólicas en el estómago de animales, poco despues de haberse verificado la absorcion; y más tarde existia mayor abundancia de elementos alcohólicos en los pulmones, en los riñones y en los músculos. La excitacion de las energías psíquicas, despues de haber tomado bebidas alcohólicas moderadamente, depende de todos modos en parte de un mediano contenido de alcohol en el cérebro; mientras que las mayores dósis del mismo obran sobre el cérebro y sobre los nervios vasculares paralizándolos. Las alteraciones de la sangre, así como las causas de la aceleracion circulatoria, y en último término el descenso de temperatura despues del uso de los alcohólicos, son problemas aún no resueltos, á pesar de las investigaciones de Simmerberg, Bouvier, Obernier y Neumann.

De cualquier modo que sea, la causa de la muerte por embriaguez, no puede atribuirse jamás al uso del vino; sí siempre más bien al abuso de los licores que encierran grandes cantidades de alcohol, sobre todo en los que ha-

con consumo grande y constante del coñac, ron y ginebra.

El uso moderado de los vinos despierta el apetito, avivando la asimilacion por la mayor rapidez con que bajo su influjo se efectúa la digestion; y por aumento de las secreciones, debido á la mayor actividad del sistema nervioso.

Si los vinos en general pueden ser beneficiosos á la economía, habrán de serlo mucho más los de Jerez que se conservan un tiempo ilimitado (porque no lo está el de su duracion), pues se añejan sin acidarse, y no necesitan preparacion alguna, que tan precisa es á los otros vinos que sólo conservan vida, fuerza y sabor agradable por el alcohol y algunas otras sustancias que se les agregan, haciendo así más fácil su exportacion y consumo. Que no es lo mismo el alcohol que el vino encierra como propio suyo y como resultado de una fermentacion natural y precisa, que el que, acaso procedente de patatas, remolachas ú otras sustancias, se le añade en tiempo más ó menos oportuno.

Entre los compuestos orgánicos existen ciertas séries homólogas, en las cuales no sólo puede admitirse la analogía de la accion de cada uno de los compuestos, sino tambien una relacion entre su composicion y su actividad. A éstos pertenece de una manera especial la série de los alcoholes monoatómicos, para cuyos miembros han demostrado Caos, Rabuteau y Richarson, que mientras no sean compuestos insolubles, su actividad aumenta con el carbono.

Ved aquí la série:

Alcohol metílico, ó espíritu de madera soluble en el agua en todas proporciones, ebulle á los 59 grados.

Alcohol etílico, ó espíritu de vino soluble en el agua en todas proporciones, hierve á los 78 grados.

Alcohol propílico, es fácilmente soluble é hierve á los 97 grados.

Alcohol butílico, menos soluble que el anterior, hierve á los 116 grados.

Alcohol amílico, ó aceite de patatas, es poco soluble en el agua é hierve á 135 grados.

Alcohol capróico, insoluble en el agua, hierve á los 154 grados.

Alcohol enantílico, insoluble, hierve á más grados que el anterior.

Alcohol caprílico, tambien insoluble, hierve á los 192 grados.

Los miembros más elevados de la série, son insolubles é inertes. Los inferiores producen un estado análogo á la embriaguez, seguido de sopor; y en igualdad de dósis de cada uno de los demás alcoholes es menos profundo y desaparece con mayor rapidez el efecto del alcohol metílico; algo más marcado el del alcohol etilico; más intenso aún el del butilico; alcanzando el mayor grado de intensidad el del amílico. Dos consecuencias claras se deducen de estas premisas:

1.ª El alcohol del vino ó alcohol etílico es el menos nocivo á nuestro organismo.

2.ª El alcohol amílico ó alcohol de patatas es el más perjudicial, por la cantidad considerable de hidrógeno y carbono que contiene, y por su poca solubilidad, pues es el paso á los alcoholes insolubles.

Las reacciones que al caer en el estómago habrán de verificarse, no son seguramente las mismas que el vino con su alcohol propio, en sus varias evoluciones naturales, produce.

Y como estas reglas pueden ser un punto de apoyo para lo que me propongo demostrar, sólo tengo que añadir fundándome en ellas:

Que nuestros vinos jerezanos, ricos en alcohol, además de otras sustancias exclusivas y peculiares de ellos, poseen el alcohol verdadero ó etílico, y en cantidad suficiente para producir los efectos terapéuticos que deseamos, sin necesidad de sofisticarlos como generalmente sucede entre los especuladores que suplen con el alcohol amílico ó de patatas, que ya antes hemos dicho es el más nocivo, lo que falta de años y de estilo jerezano y sobra de mala calidad á los vinos de otros puntos, que ofrecen distinto carácter y carecen de las condiciones por todos envidiadas.

El Dr. Hussemann celebra nuestro vino; pero pocos renglones despues de considerarlo como uno de los preferi-

dos por la farmacopea, lamenta lo que ántes he indicado, diciendo que difícilmente podria probarse que la mayor parte del vino de Jerez del comercio haya sido realmente elaborado en Jerez de la Frontera, junto á Cádiz.

En una palabra, el vino de Jerez no puede por los elementos que contiene, por su modo de ser y desarrollarse, perjudicar á la salud; lejos de esto la favorece.

Veamos si puede servir de algo como agente terapéutico.

Nada diré del uso que del alcohol se hace hoy por los ingleses, franceses y alemanes como agente antipirético. Niemeyer, Jacoud, Graves, le conceden esta propiedad, y en las neumonías y fiebres lo emplean haciendo uso de la fórmula de Tood, hasta para prevenir los accidentes traumáticos. Este es el alcohol, y el alcohol no es el vino, por más que sea uno de sus principales componentes.

Pasemos á inquirir sus propiedades terapéuticas, si algunas tiene, por lo que en la práctica hemos visto, por lo que la razon y la ciencia pueden decir en su apoyo, y siempre teniendo en cuenta las condiciones climatológicas en que ejercemos; que así como decia Boherave, «escribo en Roma,» así debemos expresar que nos referimos á Andalucía.

Los adelantos modernos, quizás la alimentacion variada, las pasiones de ánimo, los resultados deprimentes de la ambicion pocas veces satisfecha, del amor y del abuso de sus goces, de los celos, del deseo, del capricho, del placer; son causas sin duda de enfermedades que hoy se observan con más frecuencia que las observaron nuestros padres en el principio del siglo. Linfatismo hereditario, motivo de escrofulosis, estados discrásicos de la sangre por unas y otras causas producidos, ocasionan entre otras muchas la clotinentería, la fiebre petequial, el escorbuto y verdaderos estados tíficos, que solo así pueden llamarse, pues no son la fiebre eruptiva dotimentérica de Bretouneau y Trouseau; porque no siguen su mismo curso, su misma marcha, aunque con síntomas muy parecidos se manifiestan.

No me detendré á estudiar detalladamente ninguna de estas afecciones que deben ser objeto de más alta discusion, y propio de más privilegiadas inteligencias. En su tratamiento,

y en el que sobre todo practico, fijaré la atencion, sin citar más que los casos muy precisos, pues fuera trabajo extremadamente largo describir tantos, como pudiera hacerlo.

¡Cuántos niños he visto cuyo temperamento linfático se ha modificado, corrigiéndose una coxalgia por el tratamiento tónico-excitante, por medio del vino de Jerez, sin olvidar el tratamiento local! La coxalgia es hoy muy frecuente; no se observaba tanto en Andalucía, ántes de ahora, sin duda por el mejor régimen que nuestros antepasados guardaban. Recuerdo haber oido hablar al Dr. Rubio de lo mucho que la observó en los Estados-Unidos. Recuerdo haber leido el tratamiento que hoy emplea, y que escribió con destino al *Siglo Médico*, despues de haberlo visto aplicar en aquel país, donde comprendo perfectamente que por la poca intensidad de los rayos del sol que lo baña y otras condiciones que no es de este momento enumerar, se padeciera; pero en nuestra zona no creí se notase con tanta frecuencia, y sin embargo, pocos dias pasan sin que se me presente algun nuevo enfermo de coxalgia, y áun á veces con luxacion expontánea. Pues bien, los vejigatorios á la region afecta, repetidos y constantes, la medicacion tónica y el uso del vino la dominan y destruyen, y auxilia este resultado el aparato de Saire ó el de Lafallet como medio de sostener la extension y la movilidad del miembro.

La fiebre petequial no deja de ser frecuente, y recuerdo entre otros un caso notabilísimo que voy á permitirme citar. Maria Enrique, de diez y siete años, y á la que una pasion contrariada condujo al abandono de los alimentos, á la desnutricion consecutiva y á la depresion moral, es invadida de unas fiebres ligeras y vespertinas. Sus padres y el médico que la asistía no fijan en ellas la atencion, ni en las manchas lívidas y verdaderos equimosis que comienzan á presentársele en los párpados, en el lábio y en las piernas y muslos. Una noche los despierta su tos, que viene acompañada de una hemotisis, de una epitasis y de una hematuria.

Soy llamado y acudo; quiero dominar la hemotisis por los subácidos, la epitasis por el taponamiento con el percloruro, y nada consigo; la hemorragia sigue y apelo á la ergotina;

apenas se domina, pues que repugna y arroja el medicamento: hago uso del vino, administrándolo en pequeñas dósis, pero en tal cantidad que la enferma se quedó profundamente dormida. La alimentacion y el uso continuado de aquel agente le dieron la salud completa de que hoy disfruta.

En la adinamia, en colutorios, hace desaparecer el lentor y el fuligo; al interior y unido á la alimentacion, restablece las fuerzas ó al menos las equilibra, disminuyendo las diarreas y haciendo soportar al organismo todo el peso de la verdadera dotinentería.

Pero donde creo su uso de resultados ciertos, en la mayoría de casos, es en la difteria; y permitidme, señores, me estienda algo al tratar de este punto, áun cuando siempre con la ligereza que me he propuesto hacer este trabajo. En el principio de mi práctica, hace 18 años, dudé mucho de lo que significaban las placas sobre los pilares, amígdalas, velo del paladar, y faringe. Las creia unas veces resultado de superficies supurantes, otras exudaciones pasivas de la mucosa. Empleé todos los tratamientos para combatirlas, hice uso de todos los medios conocidos; el plan antiflojístico, los vejigatorios, los específicos. ¡Es tan triste ver á un niño cruzar sus manos y pedir con esa actitud suplicante aire para respirar, y no poder darle para que viva una pequeña parte de la inmensa masa que nos circunda! Practiqué la traqueotomía, y el resultado de los primeros casos fué negativo. ¿Por qué? Sin duda porque insistia en soñar que el elemento flojístico, era el sostenedor del mal, y sometía al enfermo á una dieta constante y acaso exagerada. Despues he examinado las chapas al microscopio, he creido, acaso sueñe, señores, ver criptogamas, he relacionado la época en que esta enfermedad es el verdadero Herodes de los niños, con la del desarrollo de los fermentos; y áun cuando practico en casos determinados la traqueotomía para dar fácil entrada al aire, ganando así el necesario tiempo, el plan curativo de que hago uso es sólo la alimentacion y el vino, es decir, los tónicos y los excitantes. La mayoría de casos salvo hoy; el mayor número perdia antes; tal es la verdad, que como médico me cumple decir.

He llevado algunos enfermos hasta la verdadera embriaguez. No importa. Con ella la piel se pone madorosa, el sudor acude, se hace general, y cuando despiertan sienten apetito. Hago uso de los eméticos cuando mi vista no alcanza á ver la chapa y como medio mecánico desobstruyente del conducto laríngeo-traqueal. Creo, sin embargo, que debe retardarse mucho su empleo, pues alterando los movimientos peristálticos, las náuseas se sostienen, y se hacen intolerables los alimentos ingeridos. No olvido, si las chapas están al alcance de mi lapicero, cauterizar con él; pero sí prescindo de los agentes terapéuticos preconizados hasta ahora.

¿Qué diré que á vuestra razon desde luego no aparezca, del buen éxito del vino jerezano en esos que antes me permití llamar estados tíficos?

La neumonia larvada de los ancianos, la fiebre consecutiva á partos en que ha habido grandes hemorragias, y que sin embargo, no se constituye en puerperal, y la diarrea atónica, la congestion pasiva y hasta la flegmasía *abba-dolens*, por el uso del vino cuyos análisis acabamos de leer, se pueden, acompañando á veces otros medios, aliviar y dominar. La gangrena senil, esencialmente nerviosa en su principio, pudiéramos decir, y resultante de falta de inervacion en las extremidades, y que dá acaso lugar á una embolia, halla su modificacion y la he visto concluida, despues de manifiesta en las cuatro extremidades al mismo tiempo y en el pié izquierdo con pérdida de los dedos, por el vino de Jerez añejo, por la alimentacion reparadora, y por la ergotina, como único agente farmacológico.

En una palabra, el vino á que nos referimos obra de la manera eficaz que queda dicha como agente terapéutico; y los resultados que por él se alcanzan en afecciones dadas prueban tan importante verdad.

Réstanos aún hablar del vino como medio higiénico ó profiláctico. La mayor parte de las enfermedades que aflijen á la humanidad, creo pudieran evitarse si á la higiene se le considerara más, y en más fuese estimada por los prácticos y atendida por los padres de familia.

La higiene, señores, tanto pública como privada, es la

parte de la medicina que está llamada á representar algun dia la casi totalidad de la ciencia; y á la manera que podrá desaparecer el código penal, como dice un distinguido jurisconsulto amigo nuestro, por los progresos de la civilizacion, que es la higiene moral, así tambien la multitud de drogas y agentes farmacológicos que hoy usamos, podrán darse entonces al olvido.

La cirujía tiende hoy á hacer el menor número de operaciones posible, y á disminuir su instrumental; procurando que sus arsenales sean, en época no lejana, motivo de admiracion de los que visiten los museos. Tal es la tendencia de la cirujía conservadora.

La medicina puede hacer mucho más; puede evitar enfermedades haciendo uso para esto de agentes naturales, del aire ya dilatado ó comprimido, de las aguas ya potables ó nutridas de principios mineralizadores, del calor de la luz y demás flúidos imponderables; cambiando ó modificando temperamentos, activando en unos la organizacion, disminuyendo en otros el excesivo movimiento celular; pero para conseguir esto, preciso es que la higiene pública y la privada se unan y concierten, pues es necesario que los cuidados y el empleo de los medios oportunos rodeen al sér desde la cuna y le acompañen en todas las faces de su desarrollo.

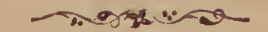
El sistema de habitaciones de hoy está lleno de inconvenientes; la lactancia se abandona por necesidad en las clases pobres, y por lujo en las acomodadas se confia á manos mercenarias: la alimentacion no es buena, ya por escasez, ya á veces por exceso de opulencia y refinamiento del lujo.

¿Pero á qué continuar? Basta lo dicho para comprender lo que antes como principio hemos sentado.

Desechad de vuestra mente que pueda el vino jerezano perjudicar á la salud; apartad esa idea, si al llevar á los lábios esos vinos ricos de alcohol, la concebísteis; ved en el vino de Jerez no sólo un agente capaz de moderar temperamentos, de combatir y transformar los escrofulosos y débiles, sino de dominar males y vencer estados especiales como la adinamia, y para los cuales la quina y el hierro obran tardiamente y no con tanta precision y eficacia como fuera de desear.

Tengo la firmísima creencia de que cuando con estos leves granos de arena que hoy reunimos, y con los más valiosos materiales que otros aportan á la grandiosa obra de la inteligencia, vaya creciendo en majestad y excelsitud el templo del humano saber, la medicina, esta síntesis de tan variadas ciencias, será cada vez más racional y preventiva; y mejor que combatir los males, sabrá evitarlos; y cambiando los temperamentos, y atendiendo principalmente á la higiene, podrá modificar y sostener hasta las más débiles y pobres existencias. Su bienhechor influjo, reflejándose en la moral y en las costumbres, habrá de realizar entonces, no sólo el inestimable bien de la salud y la prolongacion de la vida, sino tambien el perfeccionamiento de la humanidad en la ancha esfera de las relaciones sociales.

Permitid, pues, que coloque, señores, el excelente vino de Jerez entre los medios que han de coadyuvar al cumplimiento de tan altos fines, al logro de tan halagüeñas esperanzas: él puede servir como medio profiláctico, y como medio terapéutico, tónico y reconstituyente; él, que como ha dicho el primero de nuestros oradores, pone hoy en la mente de los hijos de la brumosa Albion chispas de calor y luz de este expléndido sol de Andalucía, podrá llevar tambien por todos los ámbitos del mundo su espíritu salutífero y su energía vivificante.



DISCURSO

PRONUNCIADO

POR EL DR. D. FEDERICO RUBIO.


UNIV
SEVILLA



SEÑORES:

Los vinos son líquidos vivos y probablemente organizados.

Entiéndase que esta proposicion no es metafórica, y que al decir que son líquidos vivos quiero afirmar que están dotados de vida al modo de la sangre, de la leche, etc.

No aseguro tan rotundamente que sean organizados, porque todavía me faltan pruebas directas, objetivas, aunque en cambio pudiera ofrecer muchas demostraciones racionales. Andando el tiempo, cuando la óptica avance, vendrá á ser demostrable esa segunda proposicion; que si para mí es cierta, no tengo derecho á presentarla más que como probable.

No es la sangre roja el único líquido organizado y vivo. Lo es tambien la sangre blanca, la linfa, el quilo, la sávia; y el estudio que vengo haciendo hace tiempo del humor acuoso del ojo, me autorizan para creer que la mayor parte de los líquidos orgánicos, no escrementicios, están organizados.

No he de entrar aquí en inoportunas consideraciones sobre lo que deba entenderse por vida. Sería labor interminable y ociosa. La vida se comprende con tanta dificultad metafísicamente, como se conoce con facilidad de un modo empírico. Fuera de circunstancias especiales no hay hombre, por rudo que sea, que para sus usos comunes no distinga una cosa viva de otra inerte. En efecto, si la vida no se comprende en su esencia, se conoce bien por sus caractéres.

Vivo es lo que ofrece evoluciones y cambios, primero progresivos y regresivos despues, en su forma, en sus fenómenos y material sustancia; cambios que comenzando por su nacer de otro, subsigue por un crecimiento ó desarrollo, por un período de estado ó equilibrio, por otro de decadencia y por un otro último de descomposicion y de muerte; siendo todo esto realizado dentro del individuo mismo por una fuerza autógena que cambia con los medios externos, esto es, que toma y dá.

Los vinos naturales y verdaderos ofrecen todos estos caractéres. Ellos proceden de sustancias orgánicas y vivas, cual lo son las uvas; tienen un nacimiento tumultuoso en la fermentacion de la cual no resultan principios estables, aislados, fijos y carecientes de evolucion posterior, cual sucede al alcohol aislado, ó la glucosa aislada, sino un cuerpo complejísimo cuyos múltiples elementos no podrian existir en estado de simple disolucion química sin precipitarse y descomponerse. Ellos tienen un crecimiento ó proceso evolutriz, que de mosto los transforma en vino, durando este ganar y hacerse muchos años.

Tienen otro período de estado, y tienen otro de declinacion y de muerte. Además, las leyes fisiológicas que los rigen sufren accidentales perturbaciones, como en los demás seres vivientes, y aparecen bajo formas patológicas, determinando enfermedad.

Enfermedades más ó menos graves que los vinos padecen, más ó menos agudas, curables unas, incurables otras, cual sucede en todos los seres organizados y vivos.

Los vinos, segun su clase, tienen una vida más ó menos larga. Los de Burdeos, por ejemplo, viven menos años que los de Jerez, y llegan á su estado de perfecto desarrollo más prontamente.

Todos los vinos naturales y algunas bebidas fermentadas, cual la cerveza, son alimenticios. Todos tienen por tanto una importancia dietética que la ciencia no les ha concedido todavía en el grado y consideracion que justamente merecen.

Muchos años han pasado médicos y moralistas decla-

mando contra los vinos, mientras la generalidad de las gentes, haciendo oidos de mercader, seguian consumiendo vinos de un modo creciente. Y es que las cosas que tienen un natural fundamento subsisten por encima de todas las autoridades y prejuicios.

Puede vivirse sin vino, como puede vivirse sin comer carnes. La sociedad de la templanza se ha encargado de demostrarlo. ¿Pero es higiénico vivir sin beber vino y sin comer carnes? Esta es la cuestion, y me parece que el sentido comun puede contestarla. El instinto, que en puridad no es otra cosa que el juego de los apetitos, no está en verdadera discordancia con la razon. Si bien se examina, se comete más abuso impidiendo el uso de las cosas naturales, que dejando correr el abuso de las mismas.

Tanto en el órden moral como en el físico, la prohibicion del uso, dá origen á prevaricaciones lastimosas. La imposibilidad ó la grande dificultad de satisfacer el apetito de los vinos, origina la beodez por los alcohólicos ó el hábito de çomer ópio.

Cuando por la supresion de los derechos de consumo se abarató en España el vino, se aumentó su uso doméstico, disminuyó el despacho en las tabernas, creció en los almacenes y decreció el número de borrachos.

Como varían tanto las condiciones, fuerza y composicion de los vinos, varían tambien sus cualidades higiénicas y terapéuticas.

De los buenos de Jerez puedo decir que hace mucho tiempo habia llamado mi atencion la inocencia de sus efectos. Sabeis lo fatigoso que es el ejercicio de arrumbador; solamente pueden dedicarse á él hombres robustos; todos sus esfuerzos se efectúan sobre la caja torácica, y son tan constantes é iguales, que parecen apropiados para desenvolver la tisis. Sin embargo, los arrumbadores alcanzan gran longevidad; de entre ellos salen los capataces de bodega, notables la mayor parte por su grosura y su vejez. Comparando esto con la insanidad y corta vida de los que se dedican á otros ejercicios análogos, me he preguntado si podria depender del uso que hacen del vino de Jerez. Los arrum-

badores, sobre su soldada, tienen derecho á beber todo el vino que les viene bien, y para ello tienen una bota á su libre disposicion. No hay que decir si serán parcos.

Ello es, que los vinos generosos dan indudablemente energía, dan calor, al contrario de lo que sucede con los alcoholes: esta energía, este calor se transforma en el hombre en su trabajo, y al concluirlo resulta que no ha salido nada de sí, y que su organizacion se encuentra tan fuerte y tan robusta como antes.

Si recordando esta alimentacion, atendemos á la del cavador de viñas, que solo prueba el vino en el dia de parada, crudo, malo y con el cual se emborracha, se explicará bien porqué los cavadores, siendo los hombres más fuertes y mejor desarrollados del país, mueren á los pocos años de su oficio. En efecto, cada golpe de azada representa una cantidad de caloría trasformada en trabajo, que le sale directa é inmediatamente de su propia grasa y de sus mismas carnes: así se exhaustan, sufren congestiones pulmonares, dilataciones cardiacas, hemotisis frecuentes; y, ó abandonan el oficio ó mueren.

¿Y qué diremos de la necesidad que debe resultar del uso de los vinos naturales generosos en los paises frios y húmedos? En ellos, esta clase de vinos meridionales son unos alimentos y medicamentos de la mayor utilidad.

Preciso es en esos climas faltos de sol, proporcionarle á sus habitantes en la forma de sol almacenado en esos líquidos vivos, para que la palidez del linfatismo se enrojezca, la albumina difluente se contraiga y tonifique, y las pérdidas ocasionadas por los medios externos se compensen con el vino y los demás alimentos.

A los moradores de esos paises les importa más que á nadie abaratar estos productos. El propio instinto los inclina á consumir grasas y animales cebados. Pero estas sustancias que aventajan á los vinos, porque asimilándose, dan lugar á principios estables y que quedan formando parte del organismo, exigen operaciones fisiológicas complicadas, que no se prestan á ponerse inmediata y prontamente al servicio del consumo orgánico cuando las pérdidas son rápidas, ya

por el trabajo, ya por una baja repentina de la temperatura, etc. Las grasas por si mismas piden vino, prueba natural y evidente de su necesidad.

Cuando estos justos apetitos no se satisfacen, el instinto busca un succedáneo, se procura alcohol, que en el primer momento finja la accion vivificadora del vino; pero como sólo está formado de uno de sus principios, aislado, muerto y sin otro fondo sustancial que el del carbono, oxígeno é hidrógeno que químicamente lo constituyen, estimula el deseo sin satisfacerlo: de aquí la necesidad de volver á repetir el aguardiente una y otra vez hasta convertirse en pasion viciosa: que las pasiones en su fondo son una sed que no se satisface.

No lograrán esos paises del Norte donde hoy anidan la civilizacion y las riquezas, verse libres del vicio de la embriaguez que afea el cuadro de sus venturas, por otro camino que por el del abaratamiento de los vinos naturales fuertes y generosos. Tomados á medida de la necesidad, satisfacen como satisface todo deseo cumplido; dejan una sensacion de bienestar, y sólo inclinan al abuso y la borrachera, cuando á la manera como se concede la libertad en ciertos paises, solo se dá de cuando en cuando.